

A close-up photograph of a tea plant with vibrant green leaves and a bud, set against a blurred background of a tea plantation under bright sunlight. The lighting creates a warm, golden glow in the upper right corner.

Чай

Учитель технологии ВКК Петренко Е.М.

2015г.

Чай — напиток, получаемый варкой, завариванием и/или настаиванием листа чайного куста, который предварительно подготавливается специальным образом.

Чаем также называется сам лист чайного куста, обработанный и подготовленный для приготовления напитка. Подготовка эта включает предварительную сушку (вяление), скручивание, более или менее длительное ферментативное окисление, окончательную сушку. Прочие операции вводятся в процесс только для производства отдельных видов и сортов чая.

Родиной чая является тропическая Азия, где его кусты существуют в диком виде. Первыми, кто выявил чудодейственные свойства чая и начал его культивировать, были китайцы. Существует легенда, что сказочные свойства чая открыл в 2737 году до н.э. китайский император Шень Нун, когда в его чашу с горячей



Классификация

По типу чайного растения

- Китайская разновидность (*Thea sinensis* var. *sinensis*): китайский (например, юньнаньский чай, улун и др.), японский (сэнтя), дарджилинг, формозский, вьетнамский, индонезийский, грузинский и др.,
- Ассамская разновидность (*Thea sinensis* var. *assamica*): индийский (ассамский и др.), цейлонский, кенийский, угандийский и др.,
- Камбоджийская разновидность, естественный гибрид вышеуказанных: выращивается в некоторых районах Индокитая.

По способу механической обработки и типу чайного листа

- Байховые (рассыпные);
- Прессованные;
- Экстрагированные (растворимые)



По происхождению: китайский, индийский, цейлонский, японский, индокитай, африканский, турецкий, иранский, российский.

Классификация чаев по способу обработки:

- Зеленый чай;
- Черный чай;
- Белый чай;
- Желтый чай;
- Чай Улун;
- Чай Пуэр.



Изготовление чая

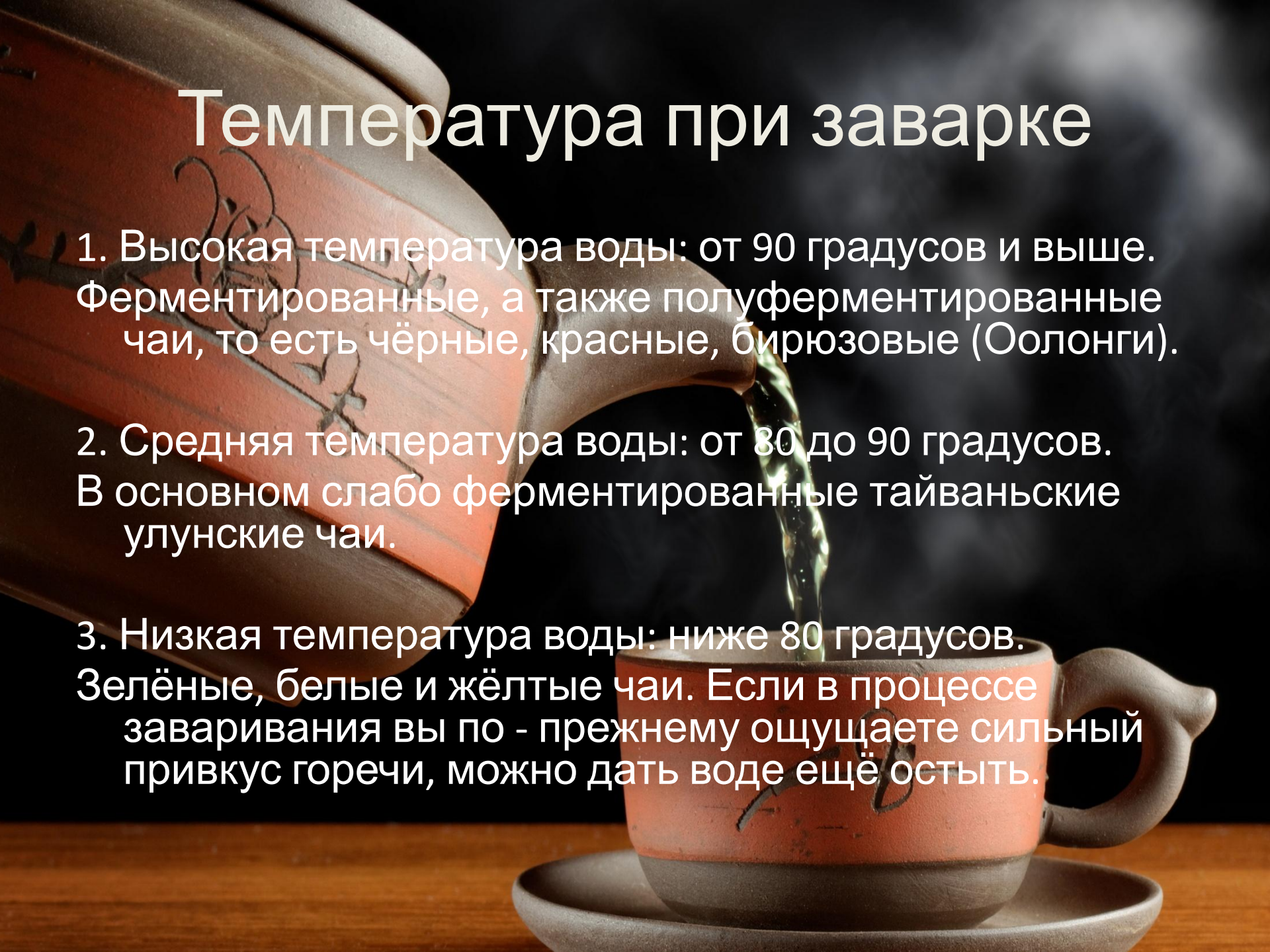
- 1) увяление листа при температуре 32—40 °С в течение 4—8 ч., при котором чайный лист теряет часть влаги и размягчается;
- 2) неоднократное скручивание вручную или на роллерах, при котором выделяется часть сока;
- 3) ферментативное окисление, обычно называемое ферментацией, позволяющее содержащемуся в листе крахмалу распасться на сахара, а хлорофиллу — на дубильные вещества;
- 4) сушку при температуре 90—95 °С для чёрного чая и 105 °С для зелёного чая, прекращающую окисление и снижающую влажность чая до 3—5 %;
- 5) резку (кроме цельнолистных чаёв);
- 6) сортировку по размеру чаинок;
- 7) возможную дополнительную обработку и внесение добавок;
- 8) упаковку.

Теперь перейдем к правилам употребления чая. На самом деле, их достаточно много, но все они очень просты и разумны.

Итак:

- Не стоит пить чай на пустой желудок, непосредственно перед едой или сразу после нее. Лучше всего пить его через 20-30 минут после еды.
- Вредно пить как обжигающий, так и холодный чай: оптимальная температура чая - 50-60°C.
- Вредно часто употреблять крепкий чай: высокое содержание кофеина и теина в нем может стать причиной головной боли и бессонницы.
- Нельзя долго заваривать чай. Это значительно снижает питательную ценность напитка.
- Лучше не практиковать многократное заваривание чая. Обычно после третьей-четвертой заварки в чайных листьях уже мало чего остается, и в настой начинают выходить вредные составляющие.
- Нельзя запивать чаем лекарства. Китайцы говорят, что чай разрушает лекарства.
- Не стоит пить вчерашний чай: он не только теряет витамины, но и становится идеальной питательной средой для бактерий.

Температура при заварке

A close-up photograph of a traditional ceramic teapot pouring tea into a matching cup on a saucer. The teapot is tilted, and a stream of golden-brown tea is captured mid-pour, falling into the cup. The ceramic has a reddish-brown hue with some dark, possibly ink-like, markings or patterns. The background is dark and out of focus, emphasizing the teapot and cup.

1. Высокая температура воды: от 90 градусов и выше. Ферментированные, а также полуферментированные чаи, то есть чёрные, красные, бирюзовые (Оолонги).
2. Средняя температура воды: от 80 до 90 градусов. В основном слабо ферментированные тайваньские улунские чаи.
3. Низкая температура воды: ниже 80 градусов. Зелёные, белые и жёлтые чаи. Если в процессе заваривания вы по-прежнему ощущаете сильный привкус горечи, можно дать воде ещё остыть.